|  |  |
| --- | --- |
| Учебная дисциплина  | **МДК.03.01Технология кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд** |
| Профессия | 35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы |
| Преподаватель | Мировова Елена Леоновна |
| Раздел 4. | Приготовление блюд из рыбы |

**Тема: «Панирование, его назначение, способы панировки, приготовление льезона».**

**Урок №3**

Панированием называют обваливание полуфабрикатов в сухарях, муке или тертом хлебе. При жарке панированных кулинарных изделий из них меньше вытекает сока и испарение влаги за счет образования на поверхности изделия красивой золотистой корочки. Перед панированием изделия посыпают солью и перцем.

Существуют следующие способы панирования:

1) в муке;

2) в муке, льезоне и красной панировке;

3) в муке, льезоне и белой панировке;

 4) в масле и белой панировке;

5) в тесте кляр.

**Белая панировка**. Черствый пшеничный хлеб, измельченный

протиранием через металлическое сито (грохот).

**Красная панировка**. Молотые сухари пшеничного хлеба.

**Льезон** — смесь яиц и молока (или воды), в которой смачивают

изделия перед панированием для лучшего удержания панировки,

а также для улучшения вкуса изделий. В льезон добавляют соль,

перец, после чего его процеживают. На одно яйцо берется 75—

100 г молока и 2—4 г соли. В переводе с французского «льезон\* —

связь.

**Маринование**. Цель маринования — размягчить ткани рыбы и

придать ей особый аромат. Маринуют рыбу для жарки в тесте и

на вертеле. Нарезанную на кусочки рыбу складывают в неокисляющуюся посуду, посыпают перцем, солью, рубленой зеленью петрушки, сбрызгивают лимонным соком или разведенной лимонной кислотой и поливают растительным маслом. Все хорошо перемешивают и хранят в холодильнике 1—2 ч.

**ДОМАШНЕЕ ЗАДАНИЕ**

Учебник В.И. Богушева ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

**Задание 1.Работа с ГОСТом 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.**

**Выбрать определения из ГОСТа и заполнить таблицу.**

|  |  |
| --- | --- |
| **1.Маринование** |  |
| **2.Льезон** |  |
| **3.Панирование** |  |

**Задание 1.**Перечислите современные виды панировки, используемые в ресторанной кухне

|  |  |
| --- | --- |
| **Пример Кукурузные хлопья** |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |